

che mangiano fra pasto , per avere un buono stomaco .

Hanno ancora il *Sodsù* , ch'è un'altra spezie di Fava , di color nero , non molto dissimile dalla Lente Indiana , della cui farina formano focaccine con zucchero .

Queste cinque spezie di biade sono comprese sotto il nome di *Gokokf* , di cui fu già da noi altrove parlato . Sebbene comprendonsi ancora sotto lo stesso nome l'*Avva* , o sia frumento d'India , il Miglio , il Panico , ed i *Mami* .

Vi crescono in oltre le *Rape* in abbondanza , che si mangiano così cotte , come crude ; ma sono troppo gagliarde per i Forestieri ; e si seminano nelle Campagne ingrassate con letame umano . I luoghi selvatici producono delle Radici gialle , chiamate *Mieriki* , de' Meloni , Cocomeri , Pastinache , Finocchj , e diverse spezie d'infalate , che in Europa nascono colla coltura .

Le Campagne , Colline , Monti , Selve , Paludi , luoghi sterili , ed incolti lungo le Coste , tutti sono per il Popolo Giapponese fecondi , se non altro di radici , e di erbe , ch'essi fanno accomodare non solo per nutrimento de' poveri , ma ancora per delizia de' Grandi . Il *Koniaf* , ch'è un'erba velenosa della spezie della Serpentina , è da loro convertito in condimento di cibi ; come pure le radici *Varabi* , e *Ferù* , dalle quali fanno una saporita salsa . Ogni pianta , ancorchè fosse nel fondo del Mare , sanno cavarla , ed apparecchiarla per le Tavole .

Hanno tre sorte di *Fichi* comestibili . Quelli d'Europa , portati colà da' Portoghesi , sono riusciti
di